Petrželový koláč

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **8**

1206 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/petrzelovy-kolac

Příprava

Do mouky přidáme droždí, přidáme trochu mléka, cukr a necháme vzejít kvásek. Poté přidáme zbylé mléko a špetku soli a vypracujeme vláčné těsto, které necháme na teplém místě cca 30 minut kynout. Vykynuté těsto prohněteme, rozprostřeme ho na vymaštěný plech, okraje mírně nadzvedneme. Posypeme nadrobno nakrájenou cibulí. Připravíme si krém: Smetanu smícháme s vejci, opepříme, osolíme a přidáme nasekanou petrželku. Tímto krémem potřeme těsto a dáme péct, pečeme při 200 °C, cca 30 minut.

Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 20 g droždí (kvasnic)
- 1 dcl mléka
- 2 lžičky cukru krupice
- 2 cibule
- 1/4 l zakysané smetany
- 2 vejce
- 5 svazečků petrželky
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Návštěva, Předkrm